

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

# 華てまり寿司 Hanatemari sushi

汲み上げ湯葉  
Soy milk skin

造り二種  
2 kinds of sashimi

桜鯛柚庵焼 アーモンド風味  
Grilled sea bream with almond flavor, Yuan style

手毬寿司  
Temari sushi

季節の白身 Seasonal white fish	牡丹海老 Botan prawn	
赤身 Tuna	いくら Salmon roe	サーモン Salmon
光り物 Silver skinned fish	帆立 Scallop	

赤出汁  
Miso soup

苺とピスタチオのパフェ  
Strawberry and pistachio parfait

花煎茶  
ヒルトン東京オリジナルブレンドティー  
Hilton Tokyo original tea

¥8,500



表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.

写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

寿司会席  
Sushi Kaiseki  
Japanese Kaiseki

本日の先付  
Appetizer of the day

嶺岡豆腐  
Milk tofu

造り二種  
2 kinds of sashimi

真名鰹柚庵焼 アーモンド風味  
Grilled butterfish with almond flavor, Yuan style

桜鯛と蛸烏賊の胡麻和へ山掛け  
Mixed sea bream and baby squid with sesame sauce, covered with grated Japanese yam

汲み上げ湯葉 雲丹いくら べっ甲餡掛け  
Soy milk skin, sea urchin and salmon roe, thick soy sauce

寿司 五貫  
Chef's recommendation 5 kinds of nigiri sushi

赤出汁  
Miso soup

本日の最中アイス  
Today's 'Monaka' wafer with ice cream

¥25,000



表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。 Price inclusive of taxes and 13% service charge.  
アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.  
上記すべて国産米使用。 Rice product from Japan.  
写真はイメージです。 Product image for illustration purpose only.

寿司 楽  
Sushi RAKU

先付  
Appetizer of the day

サラダ  
Salad

寿司八種  
8 kinds of sushi

赤身(二貫) Tuna (2 pieces)	海老 Prawn
白身 White fish	光り物 Silver skinned fish
貝類 Clam	巻物 Sushi roll
いくら Salmon roe	

玉子  
Japanese omelet

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥8,500



表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。 Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。 Rice product from Japan.

写真はイメージです。 Product image for illustration purpose only.

# 寿司 祥 Sushi SYOU

先付  
Appetizer of the day

サラダ  
Salad

造り二種盛り + ¥3,000  
2 kinds of sashimi extra charge + ¥3,000  
本日の一品 + ¥3,000  
Today's Chef's recommendation extra charge + ¥3,000

寿司十種  
10 kinds of sushi

中トロ二貫  
Medium marbled tuna (2 pieces)

いくら  
Salmon roe

白身二貫  
White fish (2 pieces)

海老  
Prawn

貝類  
Clam

光り物  
Silver skinned fish

雲丹  
Sea urchin

巻物  
Sushi roll

玉子  
Japanese omelet

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥11,500



表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。 Price inclusive of taxes and 13% service charge.  
アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.  
上記すべて国産米使用。 Rice product from Japan.  
写真はイメージです。 Product image for illustration purpose only.

# おまかせ OMAKASE

本日の先付  
Appetizer of the day

おつまみ四種  
季節の食材を使用した造り・焼物などをご用意いたします  
4 kinds of side dish  
Seasonal Sashimi and grilled fish, along with 2 other dishes, will be served

寿司 八貫  
鮪・白身・貝類・光り物を含む  
板前が贈る旬の鮮魚握りをお楽しみください  
Chef's recommendation 8 kinds of nigiri sushi  
Seasonal fresh fish nigiri sushi including tuna, white fish, shellfish, and silver skinned fish  
presented by SUSHI chef

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Desert

¥30,000

# 海鮮ちらし Chirashi Sushi

先付  
Appetizer of the day

サラダ  
Salad

海鮮ちらし  
Chirashi Sushi

赤身 中トロ 白身 海老 貝 光り物  
いくら 煮穴子 玉子

Tuna, medium marbled tuna, white fish, prawn, clam, silvery skinned fish  
salmon roe, sea eel, cut of omelet

赤出汁  
Miso soup

甘味  
Dessert

¥8,500



表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。 Price inclusive of taxes and 13% service charge.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。 Rice product from Japan.

写真はイメージです。 Product image for illustration purpose only.